

FEDERKOHLCHIPS NAPOLI

ZUTATEN

400 g Federkohlblätter
2 EL gerieb. Parmesankäse
2 EL Tomatenmark
2 EL Balsamico Creme
1 EL getrockneter Basilikum
1 TL Salz
1 TL Pfeffer



ZUBEREITUNG

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 150 °C vorheizen. Die Federkohlblätter entfernst Du von dem harten Strunk. Nun werden die Blätter in kleine Stücke gezupft.

Mische den Parmesankäse mit dem Tomatenmark und der Balsamico Creme und gebe die Kräuter und Gewürze hinzu. Den Federkohl und die Napolimischung gibst Du nun in eine grosse Schüssel. Alles gut mit den Händen in den Federkohl einmassieren. Lege die Federkohlblätter auf die mit Backpapier ausgeleckten Bleche.

Im vorgeheizten Backofen lässt Du die Federkohlblätter nun bei 150 °C rund 15 Minuten backen. Schau immer mal wieder in den Backofen, denn Federkohl verbrennt leicht. Die Federkohlchips sollten leicht gebräunt sein. Dann sind sie perfekt. Lass' die Federkohlchips Napoli vor dem Geniessen gut auskühlen.



Fräulein Blütenstaub

www.fraeuleinbluetenstaub.com